



Statsmiddag

Norsen, 20.02 2008

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING	2
Kvällens program	4
Murkelcappuccino	5
Petits Choux med örter	6
Ört-färskostfyllning	7
Hönsbuljong och kycklingfond.....	8
Lättrökt filé av laxöring på fiskfärsbädd.....	10
Gäddfärsrsmet med spenat	11
Rödvinås till laxöring på färsbädd.....	12
Fiskfond.....	13
Grönsaker	14
Duchessepotatis med saffran	15
Sparrismoussesavarin	16
Tomatkompott	17
Pannacotta med kryddsmak	18
Rabarber, kokt	19
Jordgubbsmelba.....	20

Statsmiddag

Norsen, 20.02 2008

Meny

Murkelcappucino
Petits choux med örter

*

Sparrismoussesavarin
Tomatkompott

*

Lättrökt regnbåge i rödvin
Vårgrönsaker

*

Pannacotta med rabarber och choklad
Jordgubbssås

*

Pascal Jolivet Sanserre Blanc 2005
Morgon Bouchard Père & Fils 2006
Tokaji aszú 5 Puttonyos
- Disznökő, Tokai-Hegyalja 1989

Menyn planerad av köksmästarna
Isto Tahvanainen, Mika Sippola och Mikael Metsola

Kvällens program

- Presentation av kvällens gäster, Isto Tahvanainen, Mika Sippola och Mikael Metsola
- Presentation av kvällens program och arrangemang, samt genomgång av recepten
- Tillredning av kvällens rätter (kockgruppen)
- Dukning i festsalen (observatörerna)
- Middag och föredrag av Isto Tahvanainen
- Ansvarsfördelning bland GilleKockarna
 - Huvudansvar för kvällen samt festsalsansvar: Martin Englund
 - Köket och matförberedelser: Ben Wiberg
 - Logistiken för kvällen: Timo Sundman
 - Vin och övriga drycker: Kaj Degerman

STÄDNING!

Murkelcappuccino

½ timme, 10 personer

Ingredienser

0,3 kg finhackade förvållda murklor
50 gr smör
50 gr finhackad lök
50 gr vetemjöl
1,5 liter hönsbuljong
0,4 liter mjölk
 klippt gräslök
 salt och peppar

Smält smör i en tjockbottnad kastrull och stek svampen tillsammans med löken. Strö över mjölet, krydda med salt och peppar och häll över hönsbuljongen.

Låt koka tills soppan har lämplig konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Gör skum av mjölken med en stavmix, portionera skummet på toppen av soppan med en sked innan servering.

Petits Choux med örter

½ timme, 10 personer

Ingredienser

0,6 liter vatten
250 gr smör
250 gr vetemjöl
5 st ägg
grovt havssalt (kvarn)

Mät upp vattnet i en kastrull och tillsätt smöret och saltet när vattnet börjat sjuda. Tillsätt vetemjölet under omrörning. Blandningen är färdig när vetemjölet inte mera fastnar på kastrullväggarna.

Låt massan svalna en aning och rör sedan ned äggen ett i taget under omrörning. Massan är färdig när den har en jämn konsistens.

Placera ett bakplåtspapper på ugnsplåt och spritsa upp ett ”torn” av smeten, ca 6 cm i diameter, på papperet. Grädda i 220 °C 5-10 minuter (öppna inte ugnsluckan under gräddningen).

Låt petit choun svalna, skär sedan ett hål i botten på den och fyll med ört-färskostsmeten.

Ört-färskostfyllning

20 minuter, 10 personer

Ingredienser

80 gr färskost av get
50 gr finfördelad persilja
50 gr finfördelad gräslök
50 gr finfördelad dragon
50 gr finfördelad timjan
 salt och peppar

Blanda alla ingredienser i en skål.
Fyll petit chouerna med fyllningen.

Hönsbuljong och kycklingfond

2 ½ timmar, 10 personer

Ingredienser

2 st	hönor (ca 1,25 kg st)
6 liter	vatten
2 st	gula lökar
1 st	purjo
3 st	morötter
3 st	selleristjälkar
½ st	rotselleri
1 st	palsternacka
15 korn	svartpeppar
15 korn	vitpeppar
5 st	lagerblad
3 tsk	grovt havssalt
100 gr	persiljestjälkar
1 dl	vermouth eller vitt vin
1 dl	maizenamjöl

Skölj hönorna väl under kallt vatten. Lägg dem i en stor kastrull (ca 10 liter), häll över kallt vatten. Koka upp och låt sjuda i ca 40 minuter. Ta regelbundet bort skummet som samlas på ytan med hålslev.

Ta hönorna ur vattnet, låt svalna och ta vara på köttet. Lägg tillbaka hörnas skrov i vattnet och sjud upp på nytt.

Fräs rotfrukterna och grönsakerna snabbt i smör. Tillsätt dem med kryddorna till hönorna och låt sjuda i ytterligare 1-2 timmar (det skall bli ca 2 liter färdig buljong).

Sila buljongen, reducera till ca 2 liter. Blanda maizenan med vatten och häll i den kokande vätskan under kraftig omrörning. Tillsätt saltet.

Lättrökt filé av laxöring på fiskfärsbädd

1½ timme, 10 personer

Ingredienser

Ca 2 kg filé av laxöring (ca 4 kg hel fisk)
500 gr spenat-gäddfärs (se nedan)
salt och peppar

Filéa fisken, ta ut gälarna. Spara huvud och ryggrad. Tag ut ryggbenen ur filén och skär bort ryggs- och magfenorna. Skär ett snitt i skinnet längs med mittlinjen, dvs. där var ryggs- och magfilén möts.

Stryk ett jämnt lager av färsen på magsidan av filén, vänd upp och ner på en välsmord foliebit.

Fyll fiskhuvudet med färs och rök tillsammans med filéerna. Spara fiskbenen för såsen.

Tips: Du kan använda vilken laxfisk som helst för detta recept.

Visste du att: Det finns inte någon fisk som heter forell på svenska. Namnet kommer sannolikt från tyskan och har blivit synonymt med laxöring (*salmo trutta*). Andra populära smeknamn är laxöring, regnbåge, regnbågslax, laxforell och regnbågsforell. Arten kan inte fortplanta sig i våra nordliga vatten och förekommer därför endast som odlad.

Gäddfärssmet med spenat

½ timme, ca 2 kg färdig färs

Smeten lyckas bäst om ingredienserna är kalla.

Gäddfärssmeten används som fyllning i regnbågslaxreceptet ovan.

Färserna gräddas i en smord form, i vattenbad, ca 45 minuter, 160 °C.

Ingredienser

500 gr	gäddfilé
5 st	äggvitor
5 dl	grädde
3 tsk	fint havssalt
1 tsk	malen muskot
1 tsk	malen vitpeppar
100 gr	finhackad spenat
½ dl	vermouth eller vitt vin

Färsera gäddfiléerna i hushållsmaskin, tillsätt äggvitorna och blanda i maskinen. Tillsätt kryddorna, låt maskinen gå och håll grädden i smeten i en jämn långsam stråle. Tillsätt spenaten och vinet och blanda till en jämn smet. Stek en liten provbit och smaka, justera kryddningen om det behövs.

Rödvinås till laxöring på färsbädd

1 timme, 10 personer

Ingredienser

50 gr	smör
1 kg	fiskben
2 st	lökar
2 st	vitlösklyftor
1 st	selleristjälk
1 st	morot
2 st	lagerblad
1 st	bouquet garni (lagerblad, timjan och rosmarin)
12 st	svartpepparkorn
7 dl	rödvin
7 dl	koncentrerad fiskfond
3 dl	smetana
	malen havssalt och svartpeppar

Skär grönsakerna i lämpliga bitar och bryn i en tjockbottnad kastrull tillsammans med fiskbenen tills allt har fått en aning färg. Tillsätt rödvinet och fiskfonden och sjud upp och skumma. Tillsätt örter och kryddor och sjud på låg värme ca 30 minuter.

Sila fonden och fortsätt sjuda tills det återstår ca 0,4 liter. Tillsätt smetanan och blanda. Låt sjuda en liten stund till. Smaksätt med salt och peppar.

Tips: Tillsätt inte kryddor och örter innan såsen är skummad, de flyter nämligen och är i vägen när man skall skumma.

Fiskfond

1½ timme, 10 personer

Ingredienser

2,5 kg	fiskben, huvud och skinn
5 liter	vatten
2 st	lökar
2 st	morötter
2 st	selleristjälkar
200 gr	palsternacka
15 korn	vitpeppar
15 korn	svartpeppar
5 st	lagerblad
3 msk	havssalt
1 dl	vermouth eller vittvin

Skölj fiskbitarna väl i kallt vatten. Placera huvud och ben i en stor kastrull, häll över vattnet (kallt) och sjud upp. Skumma väl, tillsätt kryddor, örter, grönsaker och skinnet (det gör fonden klarare) när inget mera skum bildas på ytan. Sjud på svag värme i ca 45 minuter. Sila genom en fin sil eller silduk, reducera tills ca 1.5 liter återstår. Tillsätt salt och vin och koka upp.

Tips: Du kan fräsa grönsakerna lätt i smör innan du sätter dem i fonden, de ger då en kraftigare grönsakssmak. Bryn dock inte.

Grönsaker

1/2 timme, 10 personer

Ingredienser

200 gr	gul zucchini
200 gr	grön zucchini
200 gr	morot
200 gr	broccoli
200 gr	kålrabbi
100 gr	smör
30 gr	honung

Skär grönsakerna i vackra bitar (använd ett formstål om du har). Blanchera eller ånga morot, broccoli och kålrabbi utan att de blir mjuka. Tillsätt smör och honung och värm upp i medelvarm ugn.

Duchessepotatis med saffran

1 timme, 10 personer

Ingredienser

1 kg	skalad rosamundapotatis
4 st	äggulor
50 gr	smör
3 tsk	havssalt
1 tsk	malen muskot
	saffran (blötlagd)

Koka potatisen i lättsaltat vatten tills de är mjuka helt igenom. Låt potatisen ånga en stund, mosa den sedan med en potatispress. Tillsätt smöret, salt, saffran och äggulorna. Rör om väl.

Forma moset på en välsmord form till ”runda toppar”. Värm i ugn, ca 175 °C, tills moset fått en vacker brun färg (ca 15 minuter).

Sparrismoussesavarin

1 ½ timme, 10 personer

Ingredienser

1,5 kg	grön sparris
1 liter	vatten
2 msk	grovt havssalt
2 tsk	socker
12 st	äggulor
0,6 liter	reducerad sparrisbuljong
0,5 kg	mosad sparris
5 st	upplösta gelatinblad
0,6 liter	vispad smetana (4 dl smetana) vitpeppar ur kvarn

Skär eller bryt bort den seiga nedre delen av sparrisen. Skala stjälken (inte knopparna), skär av knopparna.

Koka knopparna ca 30 sekunder i kraftigt kokande vatten, ta ut dem ur det kokande vattnet och kyl snabbt ned i isvatten, de blir då krispiga och håller sin färg.

Sparrisstjälkarna kokas mjuka i vatten. Finfördela med stavmixer eller i matberedare, koka tills konsistensen är mosig.

Rör ned sparrismoset i äggulorna, rör om och värm under omrörning i vattenbad tills smeten får en tjock konsistens. Tillsätt det upplösta gelatinet och rör om.

Kyl ned massan i kallt vattenbad under omrörning. Vispa smetanan och rör ned i massan. Häll massan i portionsformer och placera i kylskåp.

Tomatkompott

1 timme, 10 personer

Ingredienser

1 kg	plommontomater
2 liter	vatten
4 dl	tomatsaft
Ca 2 dl	saft ur tomaterna
50 gr	socker för syltning (innehåller pektiner) citronsaft (från färsk citron)
1 nypa	chilipulver

Skär en skåra på toppen av tomaten, koka i ca 30 sekunder eller så att skalet börjar lossna. Kyl i kallt vatten.

Skala tomaten, halvera den och tag ut kärnorna, tag tillvara saften som rinner ur tomaterna och sila saften ur kärnorna.

Skär tomaterna i nätta salmiaksformade bitar.

Koka eventuellt överblivna tomater, saften från tomaterna, tomatsaften, citronsaften och kryddorna tillsammans med syltsockret till en sås. Tillsätt de skurna tomatbitarna och kyl ned.

Servera moussen med tomaterna och sparristopparna som frästs lätt i olja.

Pannacotta med kryddsmak

½ timme, 10 personer

Ingredienser

1,5 liter	grädde
2 st	kanelstänger
8 st	stjärnanis
2 tsk	kardemumma
1 st	vaniljstång
150 gr	farinsocker
3 st	gelatinblad

Tag en ca 3 liters non-stick kastrull. Halvera vaniljstången och skrapa ut fröna. Placera fröna och stången i en kastrull tillsammans med stjärnanis, krossad kardemumma, socker och grädde.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten.

Hetta upp gräddblandningen och låt den sjuda en stund.

Tillsätt gelatinbladen och rör om. Sila bort kryddorna från grädden, häll upp i portionsskålar och låt stelna över natten i kylskåp.

Rabarber, kokt

½ timme, 10 personer

Ingredienser

4 dl	vatten
3 dl	socker
1 st	vaniljstång
2 kg	rabarber

Tag en ca 1,5 liters flatbottnad non-stick kastrull. Halvera vaniljstången och skrapa ut fröna. Placera fröna och stången i en kastrull tillsammans med vattnet och sockret. Värm upp så att sockret smälter.

Skala rabarbern och skär upp den i ca 1,5 cm långa bitar. Placera rabarbern i kastrullen och sjud tills rabarbern är mjuk. Lyfta av spisen och låt svalna. Gör i flera omgångar om det behövs. Kyl rabarbern före den serveras. Smaka av med rabarberlikör.

Jordgubbsmelba

15 minuter, 10 personer

Ingredienser

1 kg Färska eller frysta jordgubbar
½ liter Kokvatten från rabarbern ovan
8 cl Jordgubbslikör

Mosa jordgubbarna och rabarbersaften med stavmixer eller hushållsmaskin. Smaka av med likören.